



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Pizza nordique à ma façon .



Ingrédients pour une pizza de 26 cm de diamètre :

<i>Ingrédients pour la pâte :</i> <ul style="list-style-type: none">- 1 sachet de levure boulangère- 2 c.à.c de sel- 20 cl d'eau tiède- 3 c.à.s d'huile d'olive- 300 g de farine	<i>Ingrédients pour la garniture :</i> <ul style="list-style-type: none">- 1 c.à.s de crème fraîche- 1 pavé de saumon frais- 2 tranches de saumon fumé- 20 cl de sauce tomate- 3 oignons nouveaux- 4 tranches de fromage de chèvre frais- Dés de poivrons jaune et vert- Quelques feuilles de roquette
--	---

- Mettre la farine dans un grand saladier puis ajouter le sel, la levure boulangère et l'huile d'olive
- Verser petit à petit l'eau tiède tout en mélangeant bien avec les mains
- Remuer longuement jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène qui se détache du saladier
- Laisser reposer la pâte pendant 1 heure en couvrant d'un torchon dans un endroit chaud
- Au bout de ce temps de repos, abaisser le pâton directement dans le moule à pizza
- Cuire le pavé de saumon frais à la vapeur au micro-ondes dans une papillote en silicone
- Faire revenir les oignons émincés, quelques feuilles de roquette et les 2 poivrons émincés en petits cubes
- Verser la sauce tomate sur tout l'intérieur de la pâte. Déposer les tranches de saumon fumé
- Déposer les rondelles de chèvre, le saumon cuit détaillé en dés, le contenu de la poêle
- Finir par arroser en petit filet la crème fraîche toute la pizza
- A four préchauffé à 180°C th.6 enfourner la pizza pour 25 - 30 minutes. Surveiller la cuisson
- Servir chaud, avec une roquette assaisonnée de vinaigre balsamique

